

**STANDARISASI RESEP LAPEK KAMPUANG ARO DI KECAMATAN
ENAM LINGKUNG KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh
gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**SARMILA
NIM 2018/18075048**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

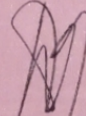
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

STANDARISASI RESEP LAPEK KAMPUANG ARO DI
KECAMATAN ENAM LINGKUNG KABUPATEN PADANG PARIAMAN

Nama : Sarmila
NIM : 18075048
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

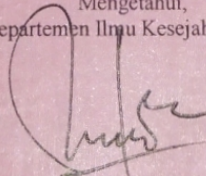
Padang, Januari 2023

Disetujui Oleh :
Pembimbing



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si
NIP. 19761117 2003 12 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Sarmila
NIM : 18075048

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi Didepan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul :

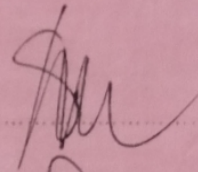
Standarisasi Resep Lapek Kampuang Aro di
Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman

Padang, Januari 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

1. 

2. Anggota : Cici Andriani, M.Pd

2. 

3. Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : bkkfppuno@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sarmila
NIM : 18075048/ 2018
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Standarisasi Lapek Kampuang Aro di Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman”

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya dari orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Januari 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP-UNP

Sri Zulfia Novriana, S. Pd, M. Si
NIP. 19761117 2003 12 2002

Saya yang menyatakan,

Sarmila
NIM 18075048

ABSTRAK

Sarmila.2023. “Standarisasi Resep Lapek Kampuang Aro di Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman”. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini dilatar belakangi oleh Pengolahan *Lapek Kampuang Aro* yang masih menggunakan takaran gelas, genggam tangan dan sendok untuk menakar bahan. Pemakaian resep dengan perkiraan membuat kualitas yang dihasilkan beragam, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Sehingga perlu adanya standarisasi resep *Lapek Kampuang Aro*. Tujuan dari dilaksanakan penelitian ini ialah untuk menstandarkan resep *Lapek Kampuang Aro* di Kecamatan Enam lingsung. Kecamatan Enam Lingsung terdiri dari 5 Nagari, dimana Nagari yang dijadikan tempat penelitian yaitu Nagari Koto Tinggi dan Nagari Pakandangan yang dilaksanakan pada bulan Oktober 2022.

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian kombinasi gabungan dari penelitian kualitatif dan kuantitatif. Sumber penelitian ini ada dua yaitu: sumber data kualitatif diambil dari orang yang ahli membuat *Lapek Kampuang Aro*, sumber data kuantitatif diperoleh dari 5 orang panelis ahli untuk melihat kualitas dari resep yang sudah di standarkan. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ($Mx = \frac{\sum x}{N}$).

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh satu resep *Lapek Kampuang Aro* yaitu resep Ibu Nurmali dengan nilai rata-rata 16,7. Resep tersebut kemudian dikonversikan kedalam satuan gram yang selanjutnya di uji organoleptik untuk melihat kualitas dari resep *Lapek Kampuang Aro*. Hasil uji organoleptik terhadap kualitas lapek kampuang aro yaitu: Bentuk (rapi dan seragam dengan panjang 6 cm, diameter 2 cm), warna (cukup Kuning kecoklatan), aroma (harum daun pisang), tekstur (kenyal), dan rasa (pisang dan manis).

Kata Kunci: latar belakang *Lapek Kampuang Aro*, standarisasi resep, kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian ini yang berjudul "**Standarisasi Resep Lapek Kampuang Aro di Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman**". Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan *akhlakul karimah*.

Dalam penyusunan proposal penelitian ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S.Pd, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Pembimbing dan Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan,

pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan proposal penelitian ini.

5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Dosen Penguji Satu yang telah memberikan arahan, kritik, dan saran dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Dosen Penguji Dua yang telah memberikan arahan, kritik, dan saran dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Orang tua yang selalu memberikan doa, bantuan materil, dorongan dan motivasi kepada penulis.
9. Ucapan terima kasih kepada sahabat dan teman-teman seperjuangan yang memberikan semangat, motivasi, bantuan dan dorongan pada penulis dalam menyelesaikan proposal penelitian ini.

Penulis memohon maaf yang sedalam-dalamnya atas segala kesalahan yang telah diperbuat. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan proposal ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis harapkan saran dan pendapat dari semua pihak untuk kesempurnaan penulisan proposal penelitian ini. Mudah-mudahan proposal penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca umumnya

Padang, September 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Standarisasi Resep	8
1. Pengertian Standarisasi	8
2. Pengertian Resep	8
3. Pengertian Standarisasi Resep	9
B. <i>Lapek Kampuang Aro</i>	10
1. Pengertian <i>Lapek Kampuang Aro</i>	10
2. Bahan Pembuatan <i>Lapek Kampuang Aro</i>	12
3. Peralatan Pengolahan <i>Lapek Kampuang Aro</i>	16
4. Kualitas <i>Lapek Kampuang Aro</i>	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	30
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	30
1. Lokasi Penelitian	30
2. Waktu Penelitian	30
C. Defenisi Operasional	30
D. Jenis dan Sumber Data	31
1. Jenis Data	31
2. Sumber Data	32
E. Prosedur Penelitian	33
F. Instrument Penelitian	38
F. Teknik Pengumpulan Data.....	40
G. Kontrol Validitas	44
H. Teknik Analisis Data	45
I. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	55
B. Pembahasan	93
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	99

B. Saran	101
DAFTAR PUSTAKA	102
LAMPIRAN	104

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kisi-kisi instrumen penelitian data standarisasi resep <i>Lapek Kampuang Aro</i>	38
2. Teknik pengumpulan data kualitatif	44
3. Pilihan Jawaban <i>Skala Likert</i> Pada Angket Uji Organoleptik pada kualitas warna <i>Lapek Kampuang Aro</i>	46
4. Batas Wilayah Nagari di Kecamatan Enam Lingsung	57
5. Data Penduduk Nagari Koto Tinggi	59
6. Data Penduduk Nagari Pakandangan	60
7. Gambar 5 <i>lapek kampuang aro</i> dari resep yang berbeda	79
8. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep <i>Lapek Kampuang Aro</i> di Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman	81
10. Skor nilai hasil uji organoleptik 3 resep <i>lapek kampuang aro</i>	82
11. Resep Ibu Nurmali Sebelum dan Sesudah dikonversikan	83
12. Resep Yang Akan Digunakan Untuk Uji Organoleptik	84
13. Bahan membuat <i>Lapek Kampuang Aro</i>	86
14. Peralatan pembuatan <i>Lapek Kampuang Aro</i>	87
15. Cara pembuatan <i>Lapek Kampuang Aro</i>	88
16. Hasil Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Bentuk <i>Lapek Kampuang Aro</i>	91
17. Hasil Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas warna <i>Lapek Kampuang Aro</i>	91
18. Hasil Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur <i>Lapek Kampuang Aro</i>	92
19. Hasil Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas aroma <i>Lapek Kampuang Aro</i>	92
20. Hasil Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas rasa <i>Lapek Kampuang Aro</i>	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Lapek Kampuang Aro</i>	11
2. Diagram alir Pembuatan <i>Lapek Kampuang Aro</i>	38
3. Komponen Analisis Data	48
4. Grafik Hasil Uji Organoleptik 5 Resep <i>Lapek Kampuang Aro</i>	81
5. Grafik Hasil Uji Organoleptik 5 Resep <i>Lapek Kampuang Aro</i>	83
6. Grafik nilai rata-rata kualitas <i>Lapek Kampuang Aro</i>	89

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Panduan Observasi	104
2. Panduan Wawancara	106
3. Biodata Informan	109
4. Angket Uji Organoleptik 5 Resep	111
5. Angket Uji Organoleptik 3 Resep	115
6. Dokumentasi Wawancara dengan Narasumber	119
7. Dokumentasi Uji Organoleptik di Kecamatan Enam Lingsung	121
8. Angket Uji Organoleptik Kualitas Lapek Kampuang Aro	122
9. Data Uji Organoleptik 5 Resep	126
10. Data Uji Organoleptik 3 Resep	127
11. Data Uji Organoleptik Kualitas Resep Standar Lapek Kampuang Aro	128
12. Dokumentasi Penelitian	131
13. Surat Tugas Pembimbing	132
14. Surat Tugas Seminar	133
15. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	134
16. Surat Permohonan Panelis	137

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah yang kaya akan keanekaragaman kulinernya. Kekayaan dan semua potensi yang ada harus tetap dijaga dan dilestarikan. Salah satu faktor yang mendukung kekayaan kuliner di Sumatera Barat ialah makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan makanan memiliki ciri khas, dan menggambarkan daerah setempat dan diolah dengan cara yang sederhana serta bahan yang mudah didapat (Kurniaty, 2016). Makanan tradisional sangat beragam jenisnya mulai dari makanan pokok, kudapan, minuman dan kue tradisional.

Kue tradisional merupakan kue nusantara yang merupakan wujud hasil budaya warisan para leluhur bangsa yang diajarkan secara turun temurun serta menggunakan peralatan yang masih tradisional sehingga pengolahannya cenderung lama (Herlin Lestari Putri, Wirnelis Syarif, 2019). Sejalan dengan itu Sri Palupi dalam (Rahmadona, T., dkk. 2018) juga memaparkan bahwa:

Kue tradisional adalah jenis makanan kecil dimana resepnya diturunkan secara turun temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok dan biasanya dihidangkan bersama minuman baik untuk keperluan sehari-hari maupun khusus.

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan kue tradisional adalah kue khas daerah setempat yang sudah membudidaya dan termasuk kedalam jenis makanan kecil dimana resepnya diturunkan secara turun temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok.

Salah satu daerah di Sumatera Barat yang terkenal akan olahan kue

tradisionalnya adalah Kabupaten Padang Pariaman yang terdiri dari 17 kecamatan. Setiap kecamatan mempunyai kue tradisional yang menggambarkan daerah masing-masing. Salah satunya yaitu kecamatan Enam Lingkung yang terdiri dari Lima (5) kelurahan/desa yaitu, Koto Tinggi, Parit Malintang, Toboh Ketek, Sungai Asam, Lubuk Pandan, dan Pakandangan (Bimbi Irawan, dkk., 2020). Salah satu kue tradisional khas Kecamatan Enam Lingkung yang masih ada saat ini yaitu *Lapek Kampuang Aro*. *Lapek Kampuang Aro* termasuk ke dalam jenis kue basah yang merupakan makanan asli yang berasal dari Kampuang Aro Nagari Pakandangan, Kecamatan Enam Lingkung, Kabupaten Padang Pariaman.

Lapek Kampuang Aro terbuat dari bahan-bahan alami yang diperoleh dari hasil pertanian masyarakat, memiliki rasa yang sangat khas dan enak sehingga digemari dan dapat dinikmati oleh berbagai lapisan masyarakat. Selain itu, *Lapek Kampuang Aro* juga memiliki bentuk yang unik dan berbeda dengan *lapek* atau makanan sejenis lainnya, sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi yang melihatnya. *Lapek Kampuang Aro* memiliki panjang kurang lebih 6-7 cm dengan diameter 2 cm yang kedua ujungnya diikat dengan menggunakan tali ravia (dahulunya menggunakan tali dari batang pisang yang dikeringkan), disusun berjajar sebanyak 10 buah yang mana antara satu dan lainnya saling dikaitkan. *Lapek Kampuang Aro* sering dijual di pasar-pasar tradisional di Kabupaten Padang Pariaman seperti Pasar Pakandangan pada hari Kamis dan Pasar Pauh Kambar pada hari Sabtu. Harga jual *Lapek Kampuang Aro* sendiri cukup murah, satu rajutannya hanya dihargai Rp. 10.000,-.

Pengolahan *Lapek Kampuang Aro* yang masih menggunakan takaran gelas, genggam tangan dan sendok untuk menakar bahan. Pemakaian resep dengan perkiraan membuat kualitas yang dihasilkan beragam, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hal ini sesuai dengan hasil pra observasi yang pada tanggal 17 Juni 2022 di Pasar Pakandangan yang bertepatan dengan hari *Balai*. Hasilnya ditemukan perbedaan *Lapek Kampuang Aro* dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa jika dibeli dari pedagang yang berbeda. Bentuk ada yang rapi, kurang rapi, dan tidak padat. Warna pada bagian luar *Lapek Kampuang Aro* ada yang putih pucat, kuning mencolok dan kuning kecokelatan. Sedangkan untuk warna pada bagian dalam ada yang berwarna coklat tua dan coklat muda. Sehingga, dari perbedaan tersebut bisa dilihat bahwa memang terdapat perbedaan dari *Lapek Kampuang Aro* jika dibuat oleh orang yang berbeda.

Bahan yang digunakan berdasarkan wawancara awal dengan orang yang ahli dalam membuat *Lapek Kampuang Aro* ialah pisang kepok, tepung beras, tepung ketan, garam, kelapa parut dan gula merah. Takaran yang digunakan dalam pembuatan *Lapek Kampuang Aro* masih beragam. Teknik yang digunakan juga berbeda-beda, sehingga kualitas *Lapek Kampuang Aro* ditemukan juga beraneka ragam. Diantaranya dari segi bentuk ada yang tidak sama besar, warna ada yang pucat, dari segi volume ada yang berongga dan juga ada yang padat, dari segi rasa ada yang rasanya masam dan manis. Teksturnya ada yang kasar dan halus. Maka dari itu penulis tertarik untuk mengkorvesikan bahan yang digunakan dalam bentuk satuan ukuran gram

dengan tujuan untuk mendapatkan resep standar sehingga dapat mempertahankan kualitas dari *Lapek Kampuang Aro*.

Berdasarkan penelitian sebelumnya, ada satu penelitian tentang *Lapek Kampuang Aro* di Universitas Negeri Padang, yaitu tentang perancangan promosi makanan tradisional *Lapek Kampuang Aro* khas Lubuk Alung melalui media *billboard* (Fadila.E, 2016). Namun, belum adanya literatur tentang standar resep pembuatan *Lapek Kampuang Aro* membuat makanan tradisional ini bisa dilupakan. Hal ini sesuai dengan keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 10 Tahun 2004 Tentang Upaya Memajukan dan Melestarikan Kebudayaan Berdasarkan Pedoman Pelestarian Tradisi yang berbunyi:

1. Pelestarian tradisi merupakan upaya perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan suatu kebiasaan dari kelompok masyarakat pendukung kebudayaan yang penyebarannya dan pewarisnya berlangsung secara turun temurun.
2. Perlindungan adalah upaya pencegahan dan penanggulangan yang dapat menimbulkan kerusakan, kerugian, atau kepunahan kebudayaan yang berkaitan dengan bidang tradisi berupa ide/gagasan, perilaku, dan karya budaya termasuk harkat dan martabat serta hak budaya yang diakibatkan oleh perbuatan manusia ataupun proses alam.
3. Pengembangan adalah upaya dalam berkarya, yang memungkinkan terjadinya penyempurnaan ide/gagasan, perilaku dan karya budaya berupa perubahan, penambahan, atau penggantian sesuai aturan dan norma yang

berlaku pada komunitas pemiliknya tanpa mengorbankan orisinalitasnya.

4. Pemanfaatan adalah upaya penggunaan karya budaya untuk kepentingan pendidikan, agama, sosial, ekonomi, ilmu pengetahuan, teknologi, dan kebudayaan itu sendiri.

Makanan tradisional termasuk ke dalam kuliner budaya. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa perlunya melestarikan warisan budaya yang ada tersebut. *Lapek Kampuang Aro* sebagai salah satu kue tradisional merupakan warisan budaya yang harus tetap ada dan tidak boleh hilang. Untuk tetap mempertahankan keaslian dari *Lapek Kampuang Aro* ini, Maka dari itu penulis akan melakukan penelitian lanjutan tentang **Standarisasi Resep Lapek Kampuang Aro di Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman.**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Masih terdapat perbedaan rasa, kualitas, bentuk, dan tekstur yang dihasilkan jika dibuat oleh orang yang berbeda karena takaran resep yang digunakan berbeda juga.
2. Penelitian tentang Standar Resep *Lapek Kampuang Aro* di Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman ini belum ada.
3. Belum ada resep standar yang digunakan dalam pembuatan *Lapek Kampuang Aro*.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan Identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka penulis melakukan penelitian terhadap Standarisasi *Lapek Kampuang Aro* di Kecamatan Enam Lingsung, Kabupaten Padang Pariaman. Penelitian ini dibatasi pada hal-hal yang meliputi dan berkaitan dengan *Lapek Kampuang Aro* diantaranya yaitu, bahan, jumlah bahan, alat yang digunakan, proses pembuatan serta kualitas *Lapek Kampuang Aro* dari segi (bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa). Dari lima (5) nagari di Kecamatan Enam Lingsung, lokasi penelitian dibatasi hanya pada dua Nagari saja yaitu Nagari Koto Tinggi dan Nagari Pakandangan.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini:

1. Bagaimana proses menstandarisasikan resep *Lapek Kampuang Aro* yang terbaik untuk distandarisasikan di Kecamatan Enam Lingsung, Kabupaten Padang Pariaman meliputi bahan, jumlah bahan, alat, dan proses pembuatannya?
2. Bagaimana kualitas resep *Lapek Kampuang Aro* dari segi (bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa) di Kecamatan Enam Lingsung, Kabupaten Padang Pariaman?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merumuskan standarisasi resep *lapek barajuik* di Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman.

Namun secara spesifik tujuan penelitian ini adalah:

1. Proses menstandarisasikan resep *Lapek Kampuang Aro* di Kecamatan Enam Lingsung, Kabupaten Padang Pariaman meliputi bahan, jumlah bahan, alat, dan proses pembuatannya.
2. Menganalisis kualitas *Lapek Kampuang Aro* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa di Kecamatan Enam Lingsung, Kabupaten Padang Pariaman.

F. Manfaat Penelitian

Sesuai dengan tujuan dari penelitian seperti yang dikemukakan dan memperhatikan masalah penelitian yang ada, maka diharapkan penelitian dapat bermanfaat bagi masyarakat, mahasiswa dan penulis.

1. Bagi Masyarakat
 - a. Sebagai literatur pada lembaga terkait dalam bidang makanan tradisional seperti dinas perindustrian dan perdagangan.
 - b. Sebagai informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang standar *Lapek Kampuang Aro* sehingga dapat menggunakan resep *Lapek Kampuang Aro* yang telah distandarkan untuk mendapatkan kualitas yang sama pada setiap pengolahan.
2. Bagi Mahasiswa

Menambah ilmu pengetahuan mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam mengolah *Lapek Kampuang Aro* dengan resep yang sudah di standarkan. Standar resep *Lapek Kampuang Aro* bisa dijadikan Sebagai literatur dalam mata kuliah Pengolahan dan penyajian makanan Tradisional Minangkabau dan Mata kuliah Pengolahan Kue dan Minuman Indonesia.

3. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dalam mengolah *Lapek Kampuang Aro* serta syarat dalam menyelesaikan mata kuliah Tata Tulis Karya Ilmiah di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

BAB II KAJIAN TEORI

A. Standarisasi Resep

1. Pengertian Standarisasi

Standarisasi berasal dari kata standar yang artinya aturan, biasanya digunakan untuk bimbingan tetapi dapat pula bersifat wajib (paling sedikit dalam praktik), memberi batasan spesifikasi dan penggunaan sebuah objek atau karakteristik sebuah proses atau karakteristik sebuah metode (Sulistyo, 2013). Standarisasi juga merupakan penentu ukuran yang harus diikuti dalam memproduksi sesuatu, sedang pembuatan banyaknya macam ukuran barang yang akan diproduksi (Alfes Feni, 2013).

Berdasarkan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa standarisasi merupakan aturan yang digunakan sebagai penentu ukuran yang harus diikuti ketika memproduksi sesuatu baik itu makanan maupun produk tertentu untuk mendapatkan produk yang berkualitas dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

2. Pengertian Resep

Resep merupakan suatu pedoman yang berisi instruksi untuk membuat suatu hidangan. Seperti yang di jelaskan oleh (Siti Hamidah, Kokom Komariah, 2018) yang menyatakan:

Resep ialah satu rangkaian instruksi yang menjelaskan bagaimana menyiapkan atau membuat sesuatu hidangan, resep menjadi seperangkat instruksi atau perintah kerja, serta menjadi tujuan instruksi untuk membuat hidangan.

Resep juga merupakan suatu formula tertulis yang dapat dijadikan pedoman dalam mengolah suatu makanan (Bartono,2010). Jadi dapat disimpulkan resep adalah seperangkat instruksi atau perintah kerja yang memuat petunjuk untuk membuat suatu hidangan. Resep juga menjelaskan tentang mengenai ukuran tentang bahan dan cara pembuatan suatu makanan untuk mendapatkan makanan yang berkualitas.

3. Pengertian Standarisasi Resep

Standar resep makanan menurut Jhon dalam Mufqi (2016) adalah intruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang di dalamnya terdapat informasi tentang kebutuhan bahan, banyaknya kebutuhan bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat-alat yang dibutuhkan, *garnish*, dan informasi lain yang dibutuhkan untuk menyiapkan bahan atau alat. Sedangkan (Ari, 2011: 53) menyatakan “standar resep merupakan resep makanan yang menjelaskan secara terperinci mengenai bahan makanan yang digunakan, takaran baku, harga pokok baku, metode memasak, serta kualitas yang diharapkan”. Sedangkan Menurut Wiwik Gusnita dan Dila Filda (2019:40) menyatakan bahwa, “Standarisasi resep adalah petunjuk yang berisikan keterangan yang sudah standar dalam pengolahan suatu makanan”.

Resep terstandar merupakan resep baku yang dipergunakan untuk membuat suatu produk tertentu yang bisa bersifat spesial atau istimewa (Siti Hamidah, Kokom Komariah, 2018). Resep standar adalah resep baku karena resep standar memuat seperangkat petunjuk kerja yang menjelaskan

cara pembuatan dan penyiapan hidangan yang khas atau tertentu. Resep terstandar merupakan resep hasil pengembangan tentang ketentuan cara pengolahan, peralatan dan pola-pola menghidangkannya. Saat orang menggunakan resep standar maka ketaatan pada ketentuan-ketentuan baku adalah kuncinya.

Jadi, dapat disimpulkan Standarisasi resep merupakan pedoman dalam memproduksi suatu makanan yang menjadi penjamin keseragaman makanan sehingga kualitas makanan yang diperoleh baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Standar resep makanan juga memberikan informasi tentang cara memasak, oleh karena itu juru masak harus dapat mengerti isi dari standar resep keran akan sangat berpengaruh dalam memproduksi makan yang berkualitas.

B. *Lapek Kampuang Aro*

1. Pengertian *Lapek Kampuang Aro*



Gambar 1. *Lapek Kampuang Aro*

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2022

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang penulis lakukan dengan Ibu Mali salah satu yang ahli dalam membuat *Lapek Kampuang Aro* pada bulan Juli 2022 lalu di Kecamatan Enam Lingkung mengatakan

bahwa:

Lapek Kampuang Aro adalah kue tradisional khas Kampuang aro Nagari Koto Tinggi Kecamatan Enam Lingkung yang terbuat dari pisang kapok, tepung beras dan tepung ketan yang perbandingan tepungnya satu banding satu, lalu di beri isian inti kelapa yang kemudian diikat lalu dirangkai atau *dirajuik* sebanyak sepuluh rangkaian.

Lapek Kampuang Aro dinamakan sesuai dengan daerah asalnya yaitu, Kampung Aro. *Lapek Kampuang Aro* disebut juga *Lapek Barajuik* karena bentuk dan pengemasannya makanan yang dirangkai. Sebagian masyarakat disebut dengan nama *Lapek Geren* yang berasal dari kata “*Garand*”, yaitu nama senjata/senapan jenis *MI Garand* karena bentuknya yang menyerupai amunisi senjata (Fadila, 2016).

Salah satu masyarakat yang ahli dalam membuat *Lapek Kampuang Aro* di Nagari Koto Tinggi juga mengatakan “*Lapek Kampuang Aro* memiliki panjang kurang lebih 6-7 cm dengan diameter 2 cm yang kedua ujungnya diikat dengan menggunakan tali ravia (dahulunya menggunakan tali dari batang pisang yang dikeringkan), disusun berjajar sebanyak 10 buah yang mana antara satu dan lainnya saling dikaitkan”.

Jadi, dapat disimpulkan bawah *Lapek Kampuang Aro* atau juga dikenal dengan nama *Lapek Barajuik* merupakan makanan tradisional khas minangkabau yang berasal dari Dusun Kampuang aro, Nagari Koto Tinggi, Kecamatan Enam Lingkung, Kabupaten Padang Pariaman yang terbuat dari pisang kapok, tepung beras, tepung ketan, inti kelapa yang diberi gula merah atau disebut juga inti saka, oleh sebagian masyarakat disebut juga dengan nama *Lapek Geren* yang berasal dari kata “*Garand*”, yaitu nama

senjata/ senapan jenis *M1 Garand* karena bentuknya yang menyerupai amunisi senjata.

2. Bahan Pembuatan *Lapek Kampuang Aro*

a. Pisang Kepok

Pisang merupakan buah yang banyak dikonsumsi dan digemari masyarakat, salah satunya adalah pisang kepok. Pisang kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) merupakan jenis pisang olahan yang paling sering diolah terutama dalam olahan pisang goreng dalam berbagai variasi, sangat cocok diolah menjadi keripik, buah dalam sirup, aneka olahan tradisional, dan tepung (Lolodatu, 2015). Sejalan dengan itu Kaleka dalam (N Rangkuti, Yuliana, R Holinesti, 2015) Pisang kepok memiliki cita rasa manis pada daging buahnya dan merupakan pisang olahan. (May, I. I., dkk. 2019) Pisang kepok (*Musa paradisiaca Linn*) adalah tanaman buah yang berasal dari kawasan Asia Tenggara termasuk Indonesia yang merupakan jenis buah yang paling umum ditemui tidak hanya di perkotaan tetapi sampai ke pelosok desa dan sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia, yang dapat dikonsumsi kapan saja dan pada segala tingkatan usia.

Pisang kepok memiliki banyak jenis, namun yang lebih dikenal adalah pisang kepok putih dan pisang kepok kuning. Warna buahnya sesuai dengan nama jenis pisangnya, yaitu putih dan kuning. Pisang kepok kuning memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan pisang kepok putih yang rasanya lebih asam (Santri, 2022).

Pada pembuatan *Lapek Kampuang Aro* digunakan jenis pisang kepok kuning yang sudah matang dan tidak terlalu matang. Jika menggunakan pisang yang sudah terlalu matang, akan membuat *Lapek Kampuang Aro* menjadi asam. Oleh karena itu pemilihan pisang yang baik dan berkualitas sangat menentukan hasil akhir dari rasa *Lapek Kampuang Aro*. Adapun penggunaan pisang kepok disini ialah sebagai bahan utama.

b. Tepung beras

Tepung beras merupakan tepung yang terbuat dari beras putih yang digiling. Hal ini sejalan dengan pendapat (Qomarudin, 2017: 18) bahwa “Tepung beras merupakan hasil olahan dari beras putih yang digiling/dihaluskan yang sering digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan kue-kue Indonesia”. Tepung beras memiliki karakteristik warna putih agak transparan, terasa lembut dan halus bila diraba dengan jari, dan mengandung amilosa dengan kadar sekitar 20%. Tepung beras banyak digunakan sebagai tambahan pada makanan tradisional, begitu juga dengan *Lapek Kampuang Aro*. Tepung beras yang digunakan ialah tepung yang berkualitas bisa dilihat dari warnanya yang putih, bersih, kering, dan tidak berbau.

Menurut ibu Ani salah satu Narasumber yang ahli dalam membuat *Lapek Kampuang Aro* mengatakan “*Tapuang Bareh dalam mambuek Lapek Barajuik harus dicampua samo tepung ketan, supayo Lapek Barajuik-nyo indak kareh*”. Sebelum mengolah tepung beras akan

diayak terlebih dahulu untuk menghindari adanya kotoran yang masuk. Tepung beras yang digunakan adalah beras yang digiling sendiri sehingga menjadi tepung.

c. Tepung ketan

Tepung ketan adalah salah satu jenis tepung yang berasal dari beras ketan yaitu varietas dari padi (*Oryza sativa*) famili gramineae yang termasuk dalam biji-bijian (*cereals*) yang ditumbuk atau digiling dengan mesin penggiling (Damayanti, 2000 dalam Parayana, dkk., 2015). Beras ketan mengandung pati sekitar 87 persen dan selebihnya berupa lemak, protein dan serat (Juliano, 1972 dalam Parayana, 2016). Tepung ketan memberi sifat kental sehingga membentuk tekstur *Lapek Kampuang Aro* menjadi elastis. amilopektin yang tinggi menyebabkan sangat mudah terjadi gelatinisasi bila ditambah dengan air dan memperoleh perlakuan pemanasan Siswoputranto, 1989 dalam (Parayana, 2016).

d. Garam

Garam adalah benda padatan berwarna putih berbentuk kristal yang merupakan kumpulan senyawa dengan kandungan terbesar Natrium Klorida (>80%) serta senyawa lainnya seperti magnesium klorida, magnesium sulfat, kalsium klorida dan lain-lain. Garam adalah kunci utama dalam masakan. Menurut Budi Sutomo (2018) “garam berfungsi sebagai pemberi cita rasa gurih, meningkatkan warna kue menjadi lebih menarik serta sebagai pengawet alami”. Garam yang digunakan dalam membuat *Lapek Kampuang Aro* adalah garam dengan butiran halus.

e. Vanili

Vanili merupakan bahan tambahan pangan yang berfungsi untuk memberikan aroma pada produk *pastry*. Terdapat dua jenis vanili yaitu bubuk dan cair. Seperti yang di ungkapkan oleh (Elida, dkk., 2020) “aroma vanili berasal dari biji-bijian batang vanili yang bisa berbentuk bubuk maupun cair”. Pada penelitian ini vanili digunakan sebagai bahan pewangi atau penambah aroma pada *Lapek Kampuang Aro*. Vanili yang digunakan adalah vanili merk Penguin.

f. Bahan isian**a. Kelapa parut**

Kelapa parut (Desiccated Coconut) adalah produk hasil olahan kelapa yang berupa butiran-butiran kecil yang berasal dari buah kelapa segar dengan kualitas tinggi agar menghasilkan kualitas terbaik dengan warna putih (Lubis, Y.M, dkk, 2014). Kelapa parut biasanya digunakan sebagai bahan taburan, campuran dalam adonan kue, dan bahan isian kue-kue tradisional Indonesia (Edward dalam Meilan, 2018: 14-15). Biasanya daging kelapa harus dikupas atau diserut terlebih dahulu untuk menghasilkan taburan kelapa yang putih bersih tanpa warna coklat dari kulit daging kelapa (Salim, dkk, 2019), Kelapa parut yang digunakan untuk membuat *Lapek Kampuang Aro* adalah kelapa yang setengah tua agar inti kelapa yang dihasilkan memiliki rasa yang manis, gurih dan tidak lembek.

b. Gula merah/Gula aren

Gula merah merupakan salah satu jenis gula. Gula merah ada yang terbuat dari nira kelapa dan air tebu. Gula merah yang digunakan yaitu gula aren atau dalam bahasa minang disebut juga dengan *saka anau*. (Shankkharissa, 2021) mengatakan gula aren memiliki warna cokelat yang didapat langsung dari proses pemanasan yang lama, warna tersebut juga dimanfaatkan langsung sebagai pewarna alami makanan. Gula aren dalam pembuatan *Lapek Kampuang Aro* digunakan sebagai pemanis alami bahan isian inti kelapa. Selain itu, Pemilihan gula aren dibandingkan dengan gula yang lain adalah untuk mendapatkan inti kelapa yang berwarna coklat gelap dengan rasa yang manis.

4. Peralatan Pengolahan *Lapek Kampuang Aro*

a. Alat Persiapan

Alat persiapan merupakan peralatan yang digunakan sebelum proses pengolahan. Adapun peralatan persiapan yang digunakan dalam pembuatan *Lapek Kampuang Aro* adalah:

1) Timbangan Digital

Timbangan merupakan alat yang digunakan untuk menimbang berat suatu bahan atau adonan. Timbangan berfungsi untuk menimbang atau mengukur jumlah tepung atau bahan lain yang dibutuhkan sesuai dengan komposisi bahan tersebut (Lidya, 2020).
Timbangan ada dua jenis yaitu, timbangan manual dan digital. Secara fungsi kegunaan timbangan manual sama saja dengan

timbangan digital hanya saja cara kerjanya yang berbeda. Timbangan digital jika kita menimbang bahan makanan akan langsung tertera bertanya pada layar timbangan, sedangkan timbangan manual kita harus membaca lagi ukurannya pada ukuran timbangan (Elida, 2012: 49).

Jadi, dapat disimpulkan bahwa timbangan merupakan alat yang digunakan untuk mengukur bahan yang digunakan. Timbangan sangat diperlukan dalam melakukan standarisasi resep untuk memastikan bahan yang digunakan sesuai dengan yang dibutuhkan. Timbangan yang digunakan untuk pengolahan *Lapek Kampuang Aro* ini adalah timbangan digital. Hal yang harus diperhatikan adalah sebelum menimbang bahan makanan, angka timbangan harus berada diangka nol (0).

2) Ayakan/ Saringan Tepung

Lapek Kampuang Aro selain menggunakan pisang sebagai bahan utamanya, juga menggunakan tepung beras, tepung ketan dan garam. Untuk menghindari adanya serangga atau kerikil di dalam tepung, bahan-bahan tersebut perlu diayak terlebih dahulu. Ayakan pada umumnya digunakan untuk mengayak atau menyaring bahan yang berupa bubuk seperti tepung-tepungan, gula halus, susu bubuk, bubuk coklat, dan lainnya (Ruaida, 2013:74). Ayakan yang digunakan adalah ayakan yang terbuat dari plastik yang memiliki lubang halus.

3) Tampah

Tampah merupakan perabot dari anyaman bambu yang berdiameter antara 65-80 cm (Fiqi, 2021). Sejalan dengan itu (Khasanah, 2022) mengatakan “tampah merupakan salah satu produk yang dihasilkan dari bambu, ada tampah yang terbuat dari kulit bambu dan tampah dari daging bambu”. Tampah ada juga yang berbahan dasar plastik yang berbentuk persegi dan juga ada yang berbentuk bulat. Tampah yang digunakan disini berfungsi sebagai tempat untuk menyusun bahan-bahan yang akan digunakan.

4) Sendok makan

Sendok makan yang digunakan adalah sendok yang terbuat dari bahan *stainless steel*, berfungsi untuk mengambil bahan-bahan seperti tepung dan garam atau bahan lainnya yang dibutuhkan dalam pembuatan *Lapek Kampuang Aro*. Sendok merupakan alat untuk mengambil makanan dari iing atau mangkok (Elida, 2012: 46). Selain itu, sendok dalam penelitian ini juga berfungsi untuk mengambil adonan yang akan dicetak pada daun pisang.

5) Pisau

Pisau ialah alat pemotong bahan makanan. Pisau juga merupakan alat pemotong sederhana yang sering digunakan dan ditemukan dalam kehidupan sehari-hari (Elida, 2012: 56). Pisau dalam penelitian ini digunakan untuk mengupas pisang, dan mengiris gula merah.

6) Lap kerja

Lap kerja adalah kain yang digunakan untuk mengeringkan peralatan yang telah dicuci dan membersihkan meja kerja. Lap kerja yang digunakan berukuran 40 cm x 40 cm. Lap kerja yang digunakan untuk menjaga dapur agar tetap bersih (Wynda, 2019: 68). Lap kerja yang digunakan harus terbuat dari bahan yang memiliki daya serap yang baik terhadap air menurut Ari Fadiati (dalam Merisa, 2018: 21). Lap kerja yang digunakan yaitu dua (2) buah, satu lap bersih untuk mengeringkan alat dan satu lagi untuk membersihkan meja kerja.

b. Alat Pengolahan

Peralatan pengolahan makanan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu makanan (Tania, Subekti, & Nikmawati, 2018). Alat pengolahan yang digunakan dalam mengolah *Lapek Kampuang Aro* adalah sebagai berikut:

1) *Mixing Bowl*

Pada pembuatan *Lapek Kampuang Aro*, *Mixing Bowl* digunakan untuk proses pengadukan adonan, dan juga digunakan untuk meletakkan bahan-bahan yang telah ditimbang. *Mixin Bowl* yang digunakan pada pembuatan *Lapek Kampuang Aro* adalah yang berbahan *stainless stell*. *Bowl* berfungsi untuk mencampur semua bahan yang sudah ditimbang dan diaduk sampai menjadi adonan yang siap diolah. *Mixing Bowl* merupakan alat yang penting dalam menyiapkan bahan makanan yang akan diolah (Ruaida, 2013:74).

Mixing Bowl yang digunakan dalam penelitian ini terbuat dari *stainless steel* yang digunakan dalam kondisi bersih dan kering.

2) Alat penghalus kentang

Alat penghalus kentang atau *potatoes masher* adalah alat yang digunakan untuk menghaluskan kentang (Sari, 2022). Tidak hanya untuk menghaluskan kentang, *potatoes masher* juga bisa digunakan untuk menghaluskan ubi, labu, dan pisang. Dalam penelitian ini *potatoes masher* digunakan untuk menghaluskan pisang. *potatoes masher* yang digunakan adalah berbahan dasar aluminium.

3) Sendok kayu

Sendok kayu merupakan alat untuk mengaduk yang berbahan dasar kayu. Sendok kayu berfungsi untuk mengaduk adonan agar semua bahan tercampur rata (Ella, 2019: 21). Sendok kayu dalam penelitian ini digunakan untuk mengaduk adonan *Lapek Kampuang Aro* agar tercampur rata dan juga digunakan untuk mengaduk isian inti kelapa *Lapek Kampuang Aro*

4) Wajan

Wajan ialah peralatan dapur yang digunakan untuk mengolah makanan, baik untuk menggoreng, menumis dan lain sebagainya. Menurut (Lilyk Eka Suranny, 2014: 54) menjelaskan “wajan bentuknya cekung mirip parabolayang dibagian atasnya didesain ada uda telinga yang difungsikan sebagai pegangan”. Wajan digunakan untuk membuat bagian inti dari *Lapek Kampuang Aro*. Wajan yang

digunakan adalah wajan berbahan dasar alumunium.

5) Daun Pisang Kepok

Daun Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) merupakan tanaman yang banyak dimanfaatkan masyarakat sehari-hari. Daun pisang kepok memiliki karakteristik yaitu daunnya mengkilat, kedua sisi pangkal daunnya membulat, punggung daunnya berwarna hijau-kekuningan (Ambarita M,dkk, 2015). Pada pembuatan *Lapek Kampuang Aro* daun pisang kepok yang digunakan adalah yang sudah tua. Daun pisang yang sudah diambil dilayukan terlebih dahulu untuk menghindari daun robek saat digunakan.

6) Kompor

Kompor merupakan alat pemanas yang berfungsi untuk mengubah makanan mentah menjadi makanan matang. Kompor yang digunakan dalam penelitian ini adalah kompor gas. Tohyon Priyanto (2018) mengatakan “kompor gas merupakan perabotan dapur yang digunakan untuk memasak yang menggunakan tenaga dari cairan gas di dalam tabung”. Elida (2012:87) juga menjelaskan “kompor gas bisa digunakan selama 1,5 jam seharian *non stop* dan nyala apinya biru”.

7) Panci kukusan

Panci kukusan merupakan alat yang digunakan untuk mengukus. Menurut Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1960: 60) mengatakan “kukusan berbentuk silinder, bagian atas dan bawah

terbuka, bagian dalam ada seng yang berlubang-lubang. Ukuran kukusan yang digunakan yaitu kukusan yang berdiameter 28 cm. Panci kukusan yang digunakan adalah yang terbuat dari aluminium digunakan untuk mengukus *Lapek Kampuang Aro* yang sudah selesai disusun dan dipotong.

4. Kualitas *Lapek Kampuang Aro*

Dalam pengolahan *Lapek Kampuang Aro*, jumlah bahan serta alat yang digunakan pada setiap penelitian adalah sama Penelitian ini dilakukan sebanyak tiga kali. Kualitas dari *Lapek Kampuang Aro* yang diteliti berdasarkan indikator-indikator yang meliputi beberapa aspek antara lain:

a. Bentuk

Bentuk merupakan tampilan dari sebuah makanan. Bentuk juga merupakan faktor penting untuk menarik minat konsumen. Membentuk suatu produk bisa dilakukan menggunakan tangan dan cetakan. Sesuai yang diungkapkan Nugraha dalam (Hayati, 2022: 17) “sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau menggunakan alat bantu”. Bentuk juga merupakan satu hal yang dihasilkan dari sebuah produk makanan, bentuk yang bagus membuat daya tarik tersendiri bagi konsumen yang mencicipi makanan tersebut (Wirnelis Syarif, Lili Dasniati, 2020). Auliya, dkk (2017: 220) mengatakan “bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata, bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi”.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa bentuk merupakan tampilan dari makanan yang berpengaruh pada ketertarikan orang yang memakannya. Membentuk sebuah makanan dapat dilakukan menggunakan tangan, cetakan, pemotongan dan dengan alat bantu lainnya. Bentuk *Lapek Kampuang Aro* dipengaruhi oleh alat yang digunakan. Dalam pembuatan *Lapek Kampuang Aro* alat yang digunakan yaitu daun pisang yang juga berfungsi sebagai pembungkus *Lapek Kampuang Aro*.

Berdasarkan hasil observasi awal kepada salah satu warga Nagari Pakandangan yang ahli dalam *Lapek Kampuang Aro* mengatakan bentuk *Lapek Kampuang Aro* yang diinginkan adalah, rapi dan seragam dengan panjang 6-7 cm dengan diameter ± 2 Cm).

b. Warna

Warna merupakan atribut yang dapat dilihat secara langsung menggunakan mata sebagai indra penglihatan. Menurut (Winiati P.R, dkk, 2019) “Warna merupakan persepsi terhadap perbedaan panjang gelombang cahaya”. Warna merupakan hal yang mendukung penampilan suatu makanan. Saragih (2017) menyatakan:

Warna merupakan komponen yang penting dalam menentukan kualitas atau penerimaan konsumen terhadap suatu bahan pangan. Peranan ini sangat nyata pada tiga hal yaitu daya tarik, tanda pengenal dan atribut mutu, di antara sifat-sifat produk pangan, warna merupakan faktor yang paling cepat memberi kesan secara visual.

Warna makanan terbagi dua yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis, pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri

sedangkan pewarna sintetis berupa pewarna buatan baik bubuk maupun cair (Wisnu, 2007). Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa warna memegang peranan penting dalam menentukan nilai suatu makanan. Warna bisa dihasilkan dari pewarna alami dan pewarna buatan. Pewarna alami berasal dari bahan makanan itu sendiri tanpa adanya tambahan pewarna buatan dari bahan lain. Warna yang diharapkan dari *Lapek Kampuang Aro* ini adalah kuning kecoklatan yang dipengaruhi oleh pisang dan gula merah. Pada permukaan luar warna *Lapek Kampuang Aro* dipengaruhi oleh pemilihan pisang. Sedangkan, warna bagian dalam *Lapek Kampuang Aro* berasal dari penggunaan gula aren atau *saka anau*.

c. **Tekstur**

Tekstur dapat didefinisikan sebagai manifestasi sensori dari struktur atau bagian dalam suatu produk, yang ditandai dengan: reaksi stres/tekanan, diukur secara mekanis (seperti kekerasan, *adhesiveness*, *cohesiveness*, *gumminess*, *springiness/resilience*, viskositas) oleh indra kinestetik dalam otot tangan, jari-jari, rahang, atau lidah (Winiati P.R, Siti Nurosiyah, Rachmat Widyanto, 2019). Tekstur makanan dapat juga dirasakan dengan indera peraba atau tangan.

Tekstur merupakan salah satu sifat bahan yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit dan pencicipan (Anto Susanto, 2019: 89). Menurut Tuti (2013:195) “Tekstur makanan adalah berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan yang dirasakan didalam mulut kering atau

garing, lembut, kenyal atau liat, kasar, kental, dan halus”.

Faktor yang mempengaruhi tekstur *Lapek Kampuang Aro* yaitu bahan yang digunakan dan teknik pengolahan yang baik dan benar. Factor yang mempengaruhi *Lapek Kampuang Aro* ialah komponen utama yang berasal dari tepung yang digunakan. Penggunaan campuran tepung beras putih dan tepung ketan putih akan membuat *Lapek Kampuang Aro* memiliki tekstur yang kenyal dan lembut.

Berdasarkan hasil pra observasi terhadap narasumber, pembuatan *Lapek Kampuang Aro* yang hanya menggunakan tepung beras saja akan membuat tepung beras menjadi keras. Sedangkan, pembuatan *Lapek Kampuang Aro* yang hanya menggunakan tepung ketan putih saja akan menghasilkan *Lapek Kampuang Aro* yang lembek. Oleh karena itu, percampuran tepung dilakukan untuk menghasilkan *Lapek Kampuang Aro* yang kenyal. Tekstur yang diharapkan untuk *Lapek Kampuang Aro* ini ialah bertekstur kenyal.

d. Aroma

Aroma merupakan komponen kimiawi dari pangan yang tercium oleh indra penciuman manusia (Winiati P.R, dkk. 2019). Hasan Alwi (2002:66) juga menjelaskan bahwa:

Aroma merupakan salah satu bagian penting dari pangan karena dalam keadaan normal, stimulus aroma mampu diterima indra penciuman manusia dengan cepat. Aroma adalah bau-bau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan atau akar-akaran yang digunakan sebagai bahan pewangi makanan atau minuman.

Sejalan dengan itu menurut Herliani (2013:17) “Makanan yang

beraroma harum di tentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas”. Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera (Suryaningsih, 2020).

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa Aroma merupakan salah satu faktor yang menentukan tingkat kemauan konsumen terhadap suatu produk. Aroma akan menghasilkan sensasi terhadap suatu pangan yang menyebabkan manusia mampu memberikan persepsi pangan tersebut enak atau tidak enak.

Timbulnya aroma pada makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang mudah menguap yang akan merangsang indera penciuman. Bau atau aroma dapat digunakan sebagai tanda baik atau tidaknya suatu produk makanan. Aroma pada makanan bisa ditimbulkan oleh pencampuran dari bahan makanan yang sesuai dengan resep makanan yang dibuat. Sejalan dengan itu (Wahyuni Helvan, Baidar, Wirnelis Syarif, 2015) mengatakan:

Biasanya orang akan berasumsi bahwa aroma pangan yang enak mempunyai rasa yang enak pula. Hasil dari uap proses pengolahan makanan tercipta dari bahan-bahan makanan yang diolah, setiap bahan memiliki aroma yang berbeda. Perbedaan proses dan metode memasak yang digunakan juga menentukan hasil dari aroma makanan yang dibuat.

Berdasarkan hasil observasi awal kepada salah seorang warga di Nagari Pakandangan yang ahli dalam membuat *Lapek Kampuang Aro* mengatakan aroma yang ditimbulkan yaitu aroma daun pisang yang khas

dari *Lapek Kampuang Aro*.

e. Rasa

Rasa merupakan respons terhadap stimulan kimiawi oleh indra manusia, yaitu lidah sebagai alat pengecap (Winiati P.R, dkk. 2019). Rasa merupakan perasaan yang dihasilkan oleh barang atau sesuatu yang dimasukkan ke dalam mulut yang dirasakan oleh indera rasa yaitu lidah (Gaffar, 2021: 122). Rasa merupakan aspek yang dominan terhadap suatu makanan karena seseorang dalam menilai suatu makanan menjadikan rasa sebagai unsur yang penting dalam masakan. Rasa yang dihasilkan dari *Lapek Kampuang Aro* bisa dihasilkan dari bahan-bahan yang digunakan. Seperti rasa manis yang berasal dari penggunaan pisang dan gula merah. Sedangkan rasa gurih berasal dari penggunaan Kelapa parut. Oleh karena itu, Berdasarkan hasil observasi awal menurut Ibu Mali salah satu orang yang ahli dalam membuat *Lapek Kampuang Aro* rasa yang diharapkan yaitu manis dan rasa pisang.

5. Cara Penyajian

Penyajian makanan adalah factor terakhir dari proses penyelenggaraan makanan. (Y.E.Putri, 2019) juga mengatakan “penyajian makanan adalah seni penyajian yang dilakukan pada proses terakhir penyelenggaraan menu makanan, yang berisi pengaturan komposisi dan penyesuaian warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan”. Penyajian *Lapek Kampuang Aro* pada penelitian ini adalah menggunakan kotak mika yang berwarna coklat. Namun, ketika hendak

dikonsumsi *Lapek Barajuik* disajikan di atas piring.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa:

1. Standarisasi Resep *Lapek Kampuang Aro*

Standarisasi resep merupakan pedoman dalam memproduksi suatu makanan yang menjadi penjamin keseragaman makanan baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Standarisasi resep makanan juga menerangkan tentang bahan yang sudah ditakarkan dengan satuan gram, alat yang digunakan, dan cara pembuatannya. Dari penelitian yang telah dilakukan secara kualitatif data diperoleh dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi di Kecamatan Enam Lingsung khususnya di dua nagari, yaitu Nagari Koto Tinggi dan Nagari Pakandangan meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, peralatan, dan cara pengolahan *Lapek Kampuang Aro*. Metode kuantitatif dengan melakukan uji organoleptik terhadap kualitas *Lapek Kampuang Aro* meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

Resep *Lapek Kampuang Aro* yang digunakan dalam penelitian adalah resep Ibu Nurmali dari Dusun Kampuang Aro, Korong Balah Aia, Nagari Koto Tinggi yang telah dikonversikan kedalam satuan gram. Produk yang sudah dibuat kemudian di uji organoleptik dengan 5 orang panelis ahli dari Dosen Tata Boga Universitas Negeri Padang untuk menentukan kualitas dari *Lapek Kampuang Aro*.

1. Kualitas *Lapek Kampuang Aro*

a. Bentuk

Bentuk ialah tampilan luar dari makanan. Menurut Onong Nugraha (1984:54) “bentuk dapat diciptakan dengan baik dengan menggunakan tangan maupun dengan alat bantu”. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa bentuk *lapek kampuang aro* adalah berbentuk tabung dengan panjang 6 cm dengan diameter 2 cm yang dibentuk dengan bantuan daun pisang yang digulung kemudian kedua ujungnya diikat dengan tali dari pohon batang pisang yang dikeringkan.

b. Warna

Warna merupakan atribut yang dapat dilihat secara langsung menggunakan mata. Saragih (2017) menyatakan:

Warna merupakan komponen yang penting dalam menentukan kualitas atau penerimaan konsumen terhadap suatu bahan pangan. Peranan ini sangat nyata pada tiga hal yaitu daya tarik, tanda pengenal dan atribut mutu, di antara sifat-sifat produk pangan, warna merupakan faktor yang paling cepat memberi kesan secara visual.

Warna makanan terbagi dua yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis, pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri sedangkan pewarna sintetis berupa pewarna buatan baik bubuk maupun cair (Wisnu, 2007). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan warna *Lapek Kampuang Aro* ini adalah kuning kecoklatan yang dipengaruhi oleh pisang, gula merah dan warna daun pisang bagian dalam yang digunakan. Pada permukaan luar warna *Lapek Kampuang Aro*

dipengaruhi oleh warna daun pisang yang sudah tua dan pemilihan pisang. Sedangkan, warna bagian dalam *Lapek Kampuang Aro* berasal dari penggunaan gula aren atau *saka anau*.

c. Tekstur

Tekstur ada merupakan salah satu sifat bahan yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit dan pencicipan. Tuti (2013:195) mengatakan “Tekstur makanan adalah berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan yang dirasakan didalam mulut kering atau garing, lembut, kenyal atau liat, kasar, kental, dan halus”. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan tekstur *Lapek Kampuang Aro* ialah kenyal yang dihasilkan dari campuran tepung beras putih dan tepung ketan putih.

d. Aroma

Aroma merupakan komponen kimiawi dari pangan yang tercium oleh indra penciuman manusia. Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera (Suryaningsih, 2020). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan aroma *Lapek Kampuang Aro* yaitu aroma daun pisang yang berasal dari bahan pembungkus *lapek* itu sendiri yaitu daun pisang.

e. rasa

Rasa merupakan perasaan yang dihasilkan oleh sesuatu yang dimasukkan ke dalam mulut yang dirasakan oleh indera rasa. Berdasarkan hasil penelitian rasa yang dihasilkan dari *Lapek Kampuang Aro* ialah rasa pisang yang dihasilkan dari penggunaan pisang itu sendiri dan Srasa manis yang berasal dari penggunaan gula merah.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang standarisasi resep *Lapek Kampuang Aro*, maka penulis memberikan beberapa saran yang di harapkan bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya. Adapun saran yang diberikan ialah sebagai berikut:

1. Pada saat pemilihan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan *Lapek Kampuang Aro* pilihlah bahan yang berkualitas. Seperti pada saat pemilihan pisang. Pilihlah pisang yang sudah matang dan kuning.
2. Pada saat mengikat *lapek kampuang aro* menggunakan tali dari pohon pisang yang sudah dikeringkan, lebih baik talinya di basahkan terlebih dahulu supaya tidak mudah putus.
3. Pada saat menimbang bahan harus sesuai takaran, karena perubahan takaran akan berpengaruh pada kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.
4. Diharapkan penelitian standarisasi resep *lapek kampuang aro* ini bisa menjadi pedoman pada praktik Mata Kuliah Makanan Tradisional Minangkabau.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarita M, dkk. (2015). Identifikasi Karakteristik Morfologi Pisang (*Musa spp*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi* , 1911-1924.
- Bimbi Irawan, Rozidateno Putri Hanida. (2020). *Dari Luhak Ke Rantau: Kronik Pemekaran dan Penggabungan Nagari*. Padang: Rancak Publik.
- Bungin, B. (2011). *Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Kencana Predana Media Group.
- Elida. (2012). *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Fadila, E. (2016). Perancangan Promosi Makanan Tradisional Lapek Kampung Aro Khas Lubuk Alung Melalui Media Billboard. *Laporan Karya Akhir, Mahasiswa Program Studi Desain Komunikasi Visual*.
- Herlin Lestari Putri, Wirnelis Syarif. (2019). Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional Di Kabupaten Empat Lawang Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Kapita Selektu Geografi* , Volume 2 Nomor 2 : Hal: 124-137.
- Khasanah, N. (2022). Analisis Nilai Tambah Produk Tambah Di Desa Kembangawit. *e-journal Medikonis*, Vol.13, No.1, Januari 2022 halaman 53.
- Khatir, R., dkk. (2011). Karakteristik Pengeringan Tepung Beras Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak. *Jurnal Biologi Edukasi*, 3(2), 1-4.
- Lolodatu, E. (2015). Substitusi tepung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca forma typica*) terhadap kualitas non flaky crackers coklat. *Jurnal UAJY* .
- Lubis, Y.M, dkk. (2014). Formulasi Biskuit Kelapa Parut Kering dengan Perlakuan Penyangraian dan Tanpa Penyangraian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* , 6(2).
- N Rangkuti, Yuliana, R Holinesti. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies. *Journal of Economics and Tourism* , 10 (3).
- May, I. I., dkk. (2019). Substitusi Kulit Pisang Kepok Pada Pembuatan Cake Pisang Ditinjau Dari Fisik Dan Tingkat Kesukaan. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*.
- Parayana, I. M. (2016). Pengaruh Rasio Tepung Ketan Dengan Tepung Labu Kuning (*Cucubita Moschata*) Terhadap Karakteristik Dodol. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian* , Hal 1-10.
- Rahmadona, T., Yulastri, A., & Syarif, W. (2018). Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat. *Journal of Home Economics and Tourism* , 14(1).